

ITALIAN
CUISINE
& WINES
WORLD
SUMMIT 2011
意大利佳餚國際峰會
Hong Kong - November 2nd-6th 2011



LA GRANDE CUCINA ITALIANA A HONG KONG BANDIERA DEL MADE IN ITALY VINCENTE

La più importante e prestigiosa kermesse di cucina italiana fuori dall'Italia va in scena a Hong Kong dal 2 al 6 novembre prossimi. E' l'Italian Cuisine and Wines World Summit, un mega evento promosso dai 16 migliori ristoranti italiani della dinamica città cinese e da www.itchefts-gvci.com, il network che conta oltre 1600 cuochi, ristoratori e culinary professional che lavorano in 70 paesi.

Alla sua terza edizione il Summit propone ancora una volta un eccezionale programma di promozione della enogastronomia italiana. Tradizione e innovazione, eccellenza e autenticità saranno le parole d'ordine di cene tematiche, degustazioni di prodotti tipici e di vini e Master Cooking Class, di cui saranno protagonisti 30 prestigiosi cuochi italiani. A guidare il drappello i tristellati Michelin Chicco e Roberto Cerea (Da Vittorio – Brusaporto, Bergamo), le due stelle Marco Sacco (Piccolo Lago, Verbania), Corrado Fasolato (Met, Venezia), Nicola Portinari (La Peca, Lonigo VI) e Gaetano Trovato (Arnolfo, Colle Val d'Elsa) e poi i talenti delle Stelle del Piemonte, i cuochi di CHIC e quelli che lavorano all'estero con Mario Caramella (Forlino, Singapore), Presidente del Forum Gvci (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani). Inoltre Luigi Cremona porterà a Hong Kong il vincitore del Concorso Chef Emergente d'Italia 2012.

Il Summit si svolge in contemporanea con la Hong Kong International Wine and Spirits Fair (3-6 novembre), la fiera aperta sul mercato più promettente per il vino italiano, quello asiatico e cinese in particolare. La cena di Gala della Fiera, non a caso, sarà preparata da quattro Master Chef del Summit, e, all'interno della Fiera, al centro del Padiglione italiano - Vinitaly Cina, il Summit avrà un'area di dimostrazioni culinarie dove ogni giorno, davanti a migliaia di visitatori, si esibiranno alcuni tra i migliori cuochi italiani. E i food lover di Hong Kong, tra i più esigenti del mondo, avranno solo l'imbarazzo della scelta tra gli eventi proposti dal Summit: dalla gara internazionale di Risotto, alla quale sono iscritti talentuosi cuochi da tutta l'Asia, al lancio della Collezione Pizza di lusso di Domenico Crolla, al Festival dei Vini Autoctoni italiani. Inoltre, tra tutti i partecipanti agli eventi del Summit, sarà sorteggiata una crociera Costa di 7 giorni per due persone, in Italia e nel Mediterraneo.

“Il Summit è un avvenimento unico, che punta a ribadire la leadership enogastronomica dell'Italia e ad educare i consumatori stranieri”, dice Rosario Scarpato, giornalista e produttore TV, che vive tra Melbourne e Buenos Aires, direttore dell'evento.

“Hong Kong è una capitale mondiale della cucina italiana di oggi e del futuro, come lo sono state Londra e New York”, aggiunge Paolo Monti, Coordinatore culinario del Summit, ed Executive Chef del Ristorante Gaia di Hong Kong. Monti appartiene a quella generazione di cuochi, ristoratori e professionisti dell’ospitalità italiana sparsi per il mondo, che, negli ultimi anni, sono diventati tra i più efficaci canali di promozione non solo del made in Italy, ma dell’intera cultura italiana .

Per ulteriori informazioni

ROSARIO SCARPATO

www.rosarioscarpato.com

rosario.scarpato@itcheffs-gvci.com +39 3394075086

PAOLO MONTI

paolomonti@itcheffs-gvci.com Cell. +85294587271

Ristorante Gaia +852 21678200

ALDO PALAORO

a_palaoro@yahoo.com

ICS Comunicazione +39 3356409664

IL SITO UFFICIALE DEL SUMMIT

<http://italiancuisinesummit.itcheffs-gvci.com/>

LE INIZIATIVE DEL SUMMIT

- **Summit della Cucina Italiana a Vinitaly Cina**
- **Risotto World Summit** – Risotto contest
- **Luxury Pizza Collection** Launch
- **Festival dei Vini Autoctoni Italiani** by Italy Small Vineyards
- **Festival dell’Olio Extra Vergine Italiano – Terre del Sole**
- **Mostra di Menu storici e di libri antichi di cucina italiani** by Academia Barilla (150 anni Unità d’Italia)
- **Italian Wine List Awards** (in Asia’s Restaurants). Tra I membri della Giuria Luca Gardini e Marco Gatti.
- **Festival del Prosciutto di Parma**
- **Master Cooking Class a Towngas** Cooking School
- Lancio **Internazionale del Baccanale di Imola** – Intervista al Prof. **Massimo Montanari**
- **Omaggio ad Artusi / Il menu du Stefano Ciotti** nel Centenario della morte del gastronomo che unì l’Italia a tavola

I GUEST MASTER CHEF ITALIAN A HONG KONG (in ordine alfabetico)

MARIO CAMELLA, Ristorante Forlino, Singapore; NICOLA CAVALLARO, Ristorante Al San Cristoforo – Milano; CHICCO E ROBERTO CERA, Ristorante Da Vittorio – Brusaporto, Bergamo; STEFANO CIOTTI, Ristorante Vicolo S. Lucia – Cattolica, Rimini; LUCA COLLAMI, Baldin Ristorante – Genova Sestri; DARIO CONGERA, Westin Hotel, Taipei – Taiwan; DOMENICO CROLLA, Ristorante Bella Napoli – Glasgow, UK; FRANCESCA D’ORAZIO BUONERBA, Erbapepe, Milano; CORRADO FASOLATO, Ristorante Met – Venezia; STEFANO GALLO, ristorante La Barrique – Torino; MARTA GRASSI, Ristorante Tantris – Novara; PINO LAVARRA,

Ristorante Rossellini – Ravello, Salerno; NICOLA PORTINARI, Ristorante La Peca – Lonigo, Vicenza; GINO RAZZANO, Motor Yacht Sai Ram - Monte Carlo; ANDREA RIBALDONE, Ristorante La Fermata – Spinetta Marengo, Alessandria; PIETRO RONGONI, Ristorante Aromi Italiani – Mosca, Russia; MARCO SACCO, Ristorante Piccolo Lago – Mergozzo, Verbania; SAURO SCARABOTTA, Ristorante Friccò – San Paolo, Brasile; GAETANO SIMONATO, Ristorante Tano Passami l’olio – Milano; MARIANGELA SUSIGAN, Ristorante Gardenia – Caluso, Torino; GAETANO TROVATO, ristorante Arnolfo – Colle Val d’Elsa, Siena; SERGIO VINEIS, Ristorante Il Patio – Pollone, Biella; PIETRO ZITO & ANTONIO DI NUNNO, Ristorante Antichi Sapori – Montegrosso, Andria.

I CUOCHI E I RISTORANTI DI HONG KONG CHE PROMUOVONO IL SUMMIT

ALESSANDRO ANGELINI – Joia; UMBERTO BOMBANA - 8 e ½; GIUSEPPE MARIA BRANCATI – Va Bene; ENZO CARBONE – Duecento Otto; ANDREA FRAIRE – Grissini, Grand Hyatt Hotel; MICHELE DELL’AQUILA - Aurora, Altira Hotel Macau; CLAUDIO DIELI - The Hong Kong Jockey Club; PAOLO FEDERICI - Osteria, Holiday Inn Golden Mile Hotel; MARCO FURLAN – Assaggio; VITTORIO LUCARIELLO – Tosca, The Ritz Carlton Hong Kong; EUGENIO IRACI, Mistral, Intercontinental Grand Stanford; PAOLO MONTI – Gaia; MASSIMO PASQUARELLI - The Aberdeen Marina Club; PATRIZIO RONCATO – Angelini; MICHELE SENIGAGLIA - Spasso.

I PARTNER DEL SUMMIT

Grana Padano, Ferrarelle, Vinality in the World, Italy Small Vineyards, Terre del Sole

GLI SPONSOR DEL SUMMIT

Regione Puglia, Academia Barilla, Costa Crociere, Fedrigoni Asia, Consorzio del Prosciutto di Parma, Enoteca Regionale Emilia Romagna, Bava Vini, 5 Stagioni Molino Agugiaro & Figna, Calvisius, The House of Fine Foods, Food for Foodies, Consorzio Nazionale degli Olivicoltori, Movimento Turismo del Vino Puglia,

I SUPPORTER DEL SUMMIT

Italian Chamber of Commerce Hong Kong, Stelle del Piemonte, Cathay Pacific, CHIC Charming Italian Chef

ORGANIZZAZIONE

The I Factor Ltd, Hong Kong; Food and Travel Communications, Melbourne (Australia)